





Leifaden der besten Obst- und Gemüsesorten ■ **Leifaden** der besten Obst- und Gemüsesorten ■ **Leifaden** der besten Obst- und Gemüsesorten ■ **Leifaden**

Unser Engagement hält an



Mit der Veröffentlichung dieser 3. Auflage des LEITFADENS der besten Obst- und Gemüsesorten führen wir unser Engagement fort, um die Benutzer zu einem schmackhaften Streifzug mit Marken von Erzeugern und Abfüllern einzuladen, Marken, die Qualität bescheinigen und über Obstarten, Sortennamen, Ursprungsbezeichnungen und Karten der autonomen Regionen mit den relevanten Anbauorten informieren.

Bei der Vorstellung der 1. Auflage dieses LEITFADENS haben wir gesagt, dass "man bisweilen hört, dass alles Obst und Gemüse gleich ist". Heute, mit der 3. Auflage (1. in deutsche Sprache), bestätigen wir, dass wir damals wie heute fast Mitleid mit denen haben, die so denken. Innerhalb ein- und derselben Obst- oder Gemüsesorte kann es die verschiedensten Formen, Geschmacksrichtungen, Farben und je nach Art unzählige unterschiedliche Anbaumethoden geben. Viele dieser Nahrungsmittel sehen zwar gleich aus, sind aber ganz un-

terschiedlich. Bevor sie den Kunden erreichen, können sie vom Obsthändler oder Supermarkt ausgewählt werden. Für den Obst- und Gemüsehandel gelten genau wie beim Käse und beim Wein andere Wahrnehmungen und Einschätzungen zwischen einer Frucht und der anderen. Dieser LEITFADEN kann als Fortführung der vorherigen Ausgaben dabei helfen, viele Wahrnehmungen der Lebensmittel aus dem Obst- und Gemüsegarten zu beschreiben.

Einige Produzenten sind der irrigen Meinung, dass die Kneipen, Restaurants und die Käufer in den Geschäften sich beim Gemüsekauf nur für den Preis interessieren. Als Herausgeber dieses LEITFADENS fühlen wir uns all denen gegenüber verpflichtet, die glauben, dass nicht alles in den Geschäften gleich ist. Wir meinen, die Verbraucher können verlangen, dass ihnen erklärt wird, wann und wo eine Frucht geerntet wurde, und ihren Obst- oder Gemüsehändler, wenn eine Frucht noch grün ist, ruhig fragen, wie sie sie reifen lassen sollen. Interesse für die



Marken der Erzeuger und den Namen der Sorten kommt dem Geschmack und dem Geldbeutel zugute. Dieser LEITFADEN hat sich vorgenommen, allen zu empfehlen, kein loses Obst oder Gemüse zu kaufen, dass nicht gut ausgezeichnet ist. Würden Sie Wasser oder Wein, Jogurt oder Milch lose, etwa vom Fass, kaufen?

Als Herausgeber dieses LEITFADENS möchten wir den Lesern außerdem vorschlagen, bei ihren Restaurantbesuchen Plätze zu wählen, die originelle Salate anbieten. So können Sie sie demnächst zu Hause nachmachen. Bitten Sie in Ihrem Restaurant, dass man Sie nicht mit öden Beilagen zu Ihrem Fisch oder Fleisch langweilt, und verlangen Sie kleine, gemischte Portionen, die nicht nur schmackhaft sondern auch noch gesund sind. Zum Nach-tisch bestellen Sie "reichlich" frisches Obst, wie es auf den Werbe-Aufklebern dieses LEITFADENS heißt.

1997 beteiligte war Ediciones de Horticultura führend an dem europäischen Projekt Fruit Veg beteiligt, und ein paar Jahre später gründete der Verlag den Verein 5 al Día (5 am Tag) zur Förderung des Obst- und Gemüseverzehrs in Spanien.

Die Webseite www.fruitveg.com und die Web dieses Leitfadens, www.frutas-hortalizas.com, sind miteinander verknüpft.

Die Auflagen dieses LEITFADENS werden kostenlos in Restaurantketten verteilt, zusammen mit einem Schreien, dass die Unternehmen dazu einlädt, ihr Angebot um mehr Salate zu erweitern und den Gemüse- und Obstanteil bei den Beilagen bzw. Vor- und Nachspeisen zu erhöhen.

Die Benutzer der 3. Auflage dieses LEITFADENS, die die vorhergehende Auflage wünschen (spanische oder englische Sprache), können diese bei uns bestellen und bekommen sie gegen Übernahme der Transportkosten zugeschickt (*)

(*) Nur solange der Vorrat reicht

Weitere Informationen:

- **www.frutas-hortalizas.com**
Die Webseite enthält allgemeine Angaben für Verbraucher, Köche und Obstgeschäfte sowie von Erzeugern mit Daten, die Großhändler und Restaurantketten oder Supermärkte interessieren dürften.
- In der 1. und 2. Ausgabe dieses LEITFADENS.
- Las frutas y hortalizas son beneficiosas para la salud ¿cuáles son las evidencias? Jenny Matthew, Fruit & Veg Project.
- Die Botschaft 5 am Tag in verschiedenen Ländern.
- Qué hay de nuevo en... propiedades saludables y nutritivas de las frutas y hortalizas. Buch, das in zwei Ausgaben veröffentlicht wurde, einer spanischen und einer englischen.

- Idee:** PERE PAPASSEIT
- Verlegerische
Koordination und Umsetzung:** EVA DOMINGO
MÓNICA GÓMEZ
ALICIA NAMESNY
- Redaktion:** RODRIGO PIZARRO
- Übersetzung:** CELER SOLUCIONES, S.L.
- Verwaltung und Logistik:** PAMELA GISMONDI
ANTONI PREIXENS
CARME SAROBÉ
- Graphik-Design und Vorabdruck:** CARÁCTER GRÁFICO, S.L.
- Druck:** NOVOPRINT, S.A.
Barcelona
- Papier:** CREATOR SILK
Torrás Papel
- Multimedia, F+E:** ÀLEX PALLERO
DOLORS ESPIGARES
- Web:** www.frutas-hortalizas.com
- Produktion:** EDICIONES DE HORTICULTURA, S.L.
Paseo Misericordia, 16, 1^o-1^a
43205 REUS (Tarragona) SPAIN
Apdo. de Correos, 48
Tel.: +34-977 75 04 02
Fax: +34-977 75 30 56
horticom@ediho.es

© Ediciones de Horticultura, S.L.
ISBN: 84-87729-63-0
NIPO: 251-08-018-8
Pflichtexemplar: T-92/2008
All rights reserved.

Dieses Buch wird in zwei Ausgaben gedruckt,
eine spanische und eine deutsche. Die deutsche
Ausgabe ist vom Spanischen Ministerium für
Landwirtschaft, Fischfang und Ernährung
(MAPA) gefördert.

Kartenbestand Eigentum des Geographischen
Nationalinstituts bzw. des Nationalen Zentrums
für Geographische Information Instituto Geográfico
Nacional - Centro Nacional de Información Geográfica.

Die in den Artikeln dieser Veröffentlichung von den jeweiligen
Autoren zum Ausdruck gebrachten Kriterien und Meinungen
geben nicht unbedingt die Meinung des Verlags wieder.
Der Nachdruck von Artikeln, Informationen und Fotos oder
Teilen davon ist nur mit der ausdrücklichen Genehmigung
der Autoren oder des Inhabers des Copyrights gestattet.



**EDICIONES
DE HORTICULTURA, S.L.**

www.horticom.com

Paseo Misericordia, 16 - 43205 Reus (Tarragona) SPAIN
Tel.: +34-977 75 04 02 - Fax: +34-977 75 30 56
horticom.com@ediho.es - www.horticom.com